

Catalogo Generale
General Catalogue
#2018

DENTI 
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

MOLINO DENTI

FARINE, NATURALMENTE

LA NOSTRA FARINA, NEL CUORE DELL'AGRO-ALIMENTARE ITALIANO.

Da tre generazioni, siamo mugnai di grano tenero con due molini, uno a Borzano di Albinea (RE) e uno a Vicofertile (PR), tra i campi dell'Emilia, cuore dell'eccellenza agro-alimentare italiana. Con esperienza, passione e tecnologia, creiamo farine di alta qualità per ogni utilizzo professionale e artigianale. La capacità produttiva dei nostri impianti è di oltre 700 tonnellate al giorno. La nostra gamma di prodotti comprende oltre 50 tipologie di farine e più di 300 differenti miscele sviluppate per i nostri clienti più esigenti. Produrre farine di qualità e 100% naturali è per noi una grande responsabilità. Offriamo stabilità e sicurezza del prodotto superiori grazie all'esperienza e alla passione dei nostri mugnai, alla tecnologia dei nostri moderni molini e alla precisione dei nostri laboratori che fanno controlli sul 100% delle farine.

Poniamo costantemente grande attenzione alle esigenze del mercato e offriamo innovazione e novità di prodotto. Naturalmente.

***OUR FLOURS, FROM THE HEART OF
THE ITALIAN AGRO-FOOD EXCELLENCE.***

By three generation we are millers in Borzano of Albinea (RE) and Vicofertile (PR), in the hearth of Emilia Romagna, the Italian food valley. With experience, passion and technology, we create high quality flours for business, industry and retail. In fact, our range includes more than 50 types of flours and we have already developed more than 300 different mixtures for our customers. Our production capacity is of over 700 tons per day. We offer superior stability and security: the experience and passion of our millers, the technology of modern mills and the accuracy of our laboratories that make checks on 100% of the flours are strong guarantees. We are able to respond to every need of supply thanks to the great capacity of our plants and to the fast delivery service that our logistics structure allows us.

FARINE PROFESSIONALI PER PANIFICAZIONE.

Farine 100% naturali, controllate, studiate e testate per uso professionale e per chi lavora con tecniche artigianali, per garantire un prodotto costante di eccellente qualità. L'accurata scelta dei grani, la tecnica e la tecnologia all'avanguardia dei nostri molini e i sistematici controlli che effettuiamo, garantiscono la sicurezza e la grande costanza delle farine che da sempre ci caratterizza. Una gamma completa di farine tipo 0, 00, tipo 1, tipo 2 ed integrali con le differenti referenze di forza (da W180 a W520) ed estensibilità (P/L da 0,60 a 0,90) disponibili in formato da 25kg.

PROFESSIONAL BREAD-MAKING FLOURS.

100% natural flours, studied and tested for professional use and for bakers who work with traditional techniques, to ensure a consistent product of excellent quality. The security and great consistency of our flours are guaranteed by the carefully selected grains, the technique and the advanced technology of our mills and by the systematic controls that we carry out. A full range of flours: type 0, 00, type 1, type 2 and whole grain, with different Chopin Alveograph data (W from 180 to 520; P/L from 0,60 to 0,90), available in packages of 25kg.



Farine di grano tenero TIPO "00"
soft wheat flours Type "00"



Farine di grano tenero TIPO "0"
soft wheat flours Type "0"

LE FARINE DI MATILDE – Selezione Top Italian Chef

Farine ottenute da varietà di grani accuratamente selezionati, studiate per garantire con costanza risultati di altissima qualità, versatilità e semplicità d'utilizzo.

Una linea di farine professionali, dedicata ai pasticceri più esigenti, che comprende tutte le farine utili a produrre al meglio ogni preparazione per pasticceria e prodotti dolciari. Frolle, biscotti, sfoglie, dolci fritti, torte e prodotti a lunga lievitazione possono essere realizzati al meglio con Le Farine di Matilde: molto equilibrate, costanti, sviluppate in collaborazione con i migliori maestri dolciari italiani. La qualità dei grani e la costanza di resa, specialmente importanti in pasticceria, sono garantite dall'esperienza, dalla cura e dalla tecnologia molitoria di Molino Denti. Disponibili in formato da 12,5kg e da 25kg.

LE FARINE DI MATILDE - TOP ITALIAN CHEF SELECTION

Flours made from carefully selected types of grains, developed to ensure consistently high quality, flexibility and ease of use. A range of professional flours, dedicated to the most demanding pastry chefs, which includes all flours' types to produce every preparation for pastry and confectionery products of the best quality. Shortbread, biscuits, pastry, fried pastries, cakes and long rising products can best be produced with The Matilde's Flours: very balanced, consistent, developed in collaboration with the best Italian confectionery masters. The quality of the wheat and the consistency of performance, especially important in pastry and confectionery, are guaranteed by the experience, by the care and by the milling technology of Molino Denti. Available in package of 12,5kg and 25kg





*Le
Farine
di
Matilde*

FROLLA

SHORTCRUST
W 140 - 160
P/L 0.70 - 0.80



*Le
Farine
di
Matilde*

PASTA SFOGLIA

CAKES & FRIED SWEETS
W 300 - 350
P/L 0.55 - 0.70



*Le
Farine
di
Matilde*

TORTE E
DOLCI FRITTI

PUFF PASTRY
W 270 - 300
P/L 0.80 - 1.20



*Le
Farine
di
Matilde*

CROISSANT

CROISSANT
W 360 - 390
P/L 0.60 - 0.70



*Le
Farine
di
Matilde*

LIEVITATI

LONG RISING SWEETS
W 400 - 430
P/L 0.60 - 0.75

ANIMA DI GRANO

Una selezione completa e diversificata: 10 tipologie capaci di adattarsi ad ogni "idea" di pizza, arricchendo senza alterare il risultato, garantendo stabilità e ripetibilità dell'impasto.

A complete and diversified selection: 10 types of flours that can adapt to any "idea" of pizza, enriching without altering the result, ensuring stability and repeatability of the dough.



FAST: lievitazione da 4 a 8 ore

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti diretti di breve durata o che richiedono una lievitazione fino a 8 ore. Le farine Anima di Grano, FAST, sono ottenute da un'attenta selezione di grani italiani ed esteri, accuratamente miscelati per garantire la costanza del prodotto. Il buon contenuto di glutine rende queste farine versatili e ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza in teglia e focacce. Disponibili in formato da 25kg.

Flours ideal for the preparation of pizzas with direct dough with fast rising time up to 8 hours. The "Anima di Grano" flours, FAST, are obtained from a selection of Italian and foreign grains, carefully blended to ensure the consistency of the final product. The good content of gluten makes these flours very versatile, ideal for the preparation of Italian pizza, pan pizza and focaccia.

Available in package of 25kg

00N W 180 - 210

00V W 210 - 240

00A W 250 - 260



MIDI: lievitazione da 10 a 18 ore

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore. Le farine Anima di Grano, MIDI, sono ottenute dall'accurata selezione di grani esteri con alto contenuto proteico per garantire un'ottima stabilità e un alto assorbimento di liquidi, favorendo l'estensibilità ottimale. Queste farine sono ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e focacce. Disponibili in formato da 25kg.

Flours ideal for the preparation of pizzas with direct dough with medium rising time from 10 to 18 hours. The "Anima di Grano" flours, MIDI, are obtained from a selection of Italian and foreign grains, carefully blended to ensure the consistency of the final product. The good content of gluten makes these flours very versatile, ideal for the preparation of Italian pizza, pan pizza and focaccia. Ideal als for strengthening other flours.

Available in package of 25kg

001 W 300 - 310

002 W 330 - 340

003 W 360 - 370

Anima di grano
**Anima
Verace**



SLOW: lievitazione da 18 a 24 ore

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore. Le farine Anima di Grano, SLOW, sono ottenute dall'accurata selezione di grani esteri per conferire l'elevato contenuto proteico indispensabile per favorire l'estensibilità necessaria per impasti con lunghi tempi di maturazione. Queste farine sono consigliate per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia e per impasti ad alta idratazione. Ideali anche per il rinforzo di altre farine. Disponibili in formato da 25kg.

Flours ideal for the preparation of pizzas with direct dough with long rising time over 18 hours. The "Anima di Grano" flours, SLOW, are obtained from a selection of Italian and foreign grains, carefully blended to ensure the consistency of the final product. The good content of gluten makes these flours very versatile, ideal for the preparation of Italian pizza, pan pizza and focaccia. Ideal also for strenghtening other flours.

Available in package of 25kg

04 W 360 - 370

0 MANITOBA W 340 - 380

0M2 W 390 - 410

Anima Verace

APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletana

APPROVED

Farina di grano tenero tipo 00 speciale per pizza, con "certificato di idoneità" quale farina rispondente ai parametri di qualità e ai requisiti stabiliti dal disciplinare ufficiale per la realizzazione della Vera Pizza Napoletana. Profumo, gusto e croccantezza realmente veraci.

Disponibile in formato da 12,5kg, da 25kg e da 1kg.

Soft wheat flour type 00 special pizza with "approved" as meeting the requirements set by the official specification for the preparation of the Original Pizza Napoletana. Aroma, taste and crispiness really "verace".

Available in package of 12,5kg, 25kg and 1kg

ANIMA VERACE W 300



Sacchi da/Package of
1kg - 12,5kg - 25kg

**FARINE PER
PASTA FRESCA**
FRESH FRESCA

LE FARINE DI MATILDE - PASTA FRESCA

Farina ideale per pasta fresca tradizionale, pasta ripiena e pasta al torchio, per preparazioni manuali e mediante impastatrici e trafilatrici. L'elevatissima purezza di queste farine garantisce una colorazione più gialla alla pasta fresca. Disponibile in formato da 12,5kg e da 25kg.

Ideal flour for traditional fresh pasta and filled pasta, for manual or by machine mixing. The high purity of these flours ensures more yellow coloration to fresh pasta. Available in package of 12,5kg and 25kg.

00 Fresh Pasta

00 Calibrata

00 Granito



Sacchi da/Package of
12,5kg - 25kg

INFIBRA

La linea di farine INFIBRA nasce per valorizzare al massimo ciò che la natura ci dona, rispondendo alle crescenti esigenze di benessere e gusto dei consumatori moderni. Queste preziose farine sono a basso contenuto di zuccheri, e sono arricchite con germe di grano tostato - fonte di fibre - che consente di ridurre l'aggiunta di grassi nelle varie preparazioni. Disponibile in formato da 1kg, 5kg e 25kg, nelle varianti:

INFIBRA TIPO 1 W210 – 100% grano italiano

INFIBRA TIPO 1 W300 – ideale per media lievitazioni

INFIBRA TIPO 1 W380 – ideale per lunghe lievitazioni

INFIBRA TIPO 2 W230 – “semi-integrale”

INFIBRA + farina integrale, con germe di grano, crusca e cruschetto tostati

INFIBRA FLOURS

Professional flours created to make the most out of what nature gives us in the wheat grain - vitamins, fiber, minerals, germ - responding to the growing needs of modern consumers for well-being and taste, while maintaining the flavor of the past. With the addition of wheat germ.

Available in package of 5kg and 25kg, of the following types:

INFIBRA TYPE 1 W210 - 100% Italian grain

INFIBRA TYPE 1 W300 - Ideal for medium rising times

INFIBRA TYPE 1 W380 - Ideal for long rising times

INFIBRA TYPE 2 W230 - semi-wholemeal

INFIBRA + wholemeal with toasted wheat germ, toasted bran and toasted middlings



INFIBRA

PRIMAMACINA

INFIBRA PRIMAMACINA

Una nuova gamma composta di 4 farine 100% naturali, in cui vengono mantenute inalterate le proprietà benefiche delle fibre e del Germe contenute nel chicco di grano.

Farine uniche naturali e multiuso, ideali per rendere leggere tutte le preparazioni:

INFIBRA PRIMAMACINA per Frolle e prodotti secchi

INFIBRA PRIMAMACINA per Pane rustico, pizza in teglia e focacce

INFIBRA PRIMAMACINA per Lievitati, Briosche e prodotti sfogliati

INFIBRA PRIMAMACINA per Pizza classica

A new range of 100% natural flours with all the beneficial properties of the food fibers contained in cereals and in wheat germ, but with all the pleasure of traditional white flours.

Unique flours because good and natural, ideal to make any preparation light and healthy:

INFIBRA PRIMAMACINA for Short pastry and crispy products

INFIBRA PRIMAMACINA for rustic Bread, pizza in baking bin and focaccia

INFIBRA PRIMAMACINA for leavened products, briosche and cakes

INFIBRA PRIMAMACINA for classic Pizza

The PRIMAMACINA flours offer the possibility to prepare bakery products with "the taste of old traditional home baked products", with more fragrance, digestibility and lightness.

Health and wellbeing without sacrificing taste and pleasure.



Sacchi da/Package of
12,5 Kg

INFIBRA PIZZA

Tutte le farine INFIBRA Pizza sono 100% naturali, con l'aggiunta di prezioso Germe di grano che assicura elasticità, maggiore assorbimento dei liquidi e una possibile riduzione dei grassi aggiunti negli impasti. Sono ideali per la preparazione di pizze gustose e fragranti.

All INFIBRA Pizza flours are 100% natural, with the addition of precious Wheat Germ which ensures elasticity, greater absorption of liquids and a possible reduction of the added fats in the doughs. They are ideal for preparing tasty and fragrant pizza.

MAMMMA

Miscela di farina di grano tenero tipo 0, semola rimacinata, con Germe di grano tostato e lievito naturale essiccato che esaltano le caratteristiche degli impasti. Ideale per lunghe lievitazioni di almeno 72 ore, indicata per la preparazione di pizza, pizza in teglia, pizza alla pala e focacce.

Mixture of flour and durum wheat, with toasted wheat germ and dried natural yeast that enhance the characteristics of the dough. Ideal for long rising of at least 72 hours, suitable for the preparation of traditional pizza, pizza in baking tin, pizza "at the shovel" and focaccia.

ZERO+//W250

Miscela di farina tipo 0 con Germe di grano tostato.

Ideale per brevi lievitazioni fino a 12 ore, per la preparazione di pizza, pizza alla pala, pizza in teglia e focacce.

Type 0 flour mixture with toasted wheat germ. Ideal for short rising time, up to 12 hours, for the preparation of traditional pizza, pizza to the shovel, pizza in baking tin and focaccia.

ZERO+//W340

Miscela di farina tipo 0 con Germe di grano tostato.

Ideale per medie e lunghe lievitazioni oltre le 24 ore, per la preparazione di pizza, pizza alla pala, pizza in teglia e focacce.

Type 0 flour mixture with toasted wheat germ. Ideal for medium to long rising time, over 24 hours, for the preparation of traditional pizza, pizza to the shovel, pizza in baking tin and focaccia.

CROKKIA

Miscela di farina con Germe di grano tostato e farina di riso, creata per ottenere una perfetta pizza croccante e gustosa. Ideale per pizza alla pala, focacce alla romana.

Flour mixture with toasted wheat germ and rice flour, created to obtain perfect crunchy and tasty pizzas. Ideal for pizza to the shovel, crunchy focaccia.



CURCUMA, ZENZERO E PAPAVERO

Alle importanti proprietà nutrizionali della farina INFIBRA e del Germe di grano in essa contenuto, si aggiungono le straordinarie proprietà di curcuma e zenzero, che uniti insieme aumentano le loro potenzialità, dando una sferzata di ottime sostanze antinfiammatorie e antiossidanti al nostro organismo. I semi di papavero inoltre sono una ricca fonte di grassi e proteine e una preziosa riserva di manganese, calcio, acido linoleico (Omega 6) e vitamina E. Ideale per gustosi e preziosi prodotti da forno alle spezie.

TUMERIC, GINGER AND POPPY SEEDS

To the important nutritional properties of INFIBRA flour with the wheat germ, we added the extraordinary properties of turmeric and ginger, Ideal for tasty and precious bakery products with spices.

FARRO&FARRO

Uno straordinario mix di cereali, ricchi di proteine facilmente digeribili. La nuova farina INFIBRA FARRO&FARRO è un semilavorato composto da farina di farro e lievito naturale essiccato di farro.

SPELT&SPELT

An extraordinary mix of cereals, high in protein and easily digestible.

NERISSIMA

Semilavorato per pizza con un incredibile mix di cereali e semi: farina di grano tenero tipo 1, farina di segale, farina di orzo, farina di avena, semi di girasole, sesamo e lino, con germe di grano tostato, importante fonte vegetale di acidi grassi Omega3.

VERY DARK

A semi-finished flour mix for pizza with an incredible mix of grains and seeds: type 1 soft wheat flour, rye flour, rye flour, oat flour, sunflower seeds, linseeds and sesame seeds, toasted wheat germ, which is an important vegetable source of Omega3 fatty acids.

FARRO INTEGRALE

Semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 1, farina di farro integrale, lievito naturale essiccato di grano tenero, germe di grano tostato.

FARRO INTEGRALE

A semi-finished product made from type 1 soft wheat flour, whole-grain spelt flour, natural dried yeast, toasted wheat germ.

SARACENO&SEMI

Semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 0, farina integrale di grano saraceno, farina di farro integrale, farina di avena, semi di lino, semi di girasole, crusca di grano tenero.

SARACENO & SEMI

A semi-finished product made of type 0 soft wheat flour, whole-grain buckwheat flour, whole-grain spelt flour, oat flour, linseeds, sunflower seed, wheat bran.

CHIA&SEMI

Semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 1, semola rimacinata di grano duro, semi di chia, semi di girasole, semi di sesamo, semi di zucca e fiocchi di avena.

CHIA & SEMI

A semi-finished product made of type 1 soft wheat flour, re-milled durum wheat bran, chia seeds, sunflower seeds, sesame seeds, pumpkin seeds and oat flakes.





INFIBRA VIVA

Una nuova linea di prodotti speciali, appositamente studiati per esaltare il gusto, il profumo e il sapore di ogni preparazione, aggiungendo importanti valori nutrizionali. I prodotti della linea INFIBRA VIVA nascono con lo scopo di arricchire gli impasti con ineguagliabili proprietà, sapore e profumo. I prodotti INFIBRA VIVA possono essere aggiunti alle tradizionali farine 0 e 00 per conferire maggiore fragranza, gusto, profumo, sapore, ed elasticità dell'impasto.

A new line of special products, specifically developed to enhance the taste, the smell and the smell of each preparation, while adding important nutritional values. The INFIBRA VIVA products are created with the aim of enriching all doughs with incomparable properties, flavor and aroma.

INFIBRA VIVA products can be added to traditional flours to give more fragrance, flavour, aroma, elasticity to the dough.

INFIBRA VIVA

Miscela tostata di grano tenero (farina di grano tenero, cruschetto, farinetta, tritello, germe), germe di grano tostato.

Confezioni da 5 e 25 kg.

MODALITA' D'USO: si consiglia di sostituire il 3% (Max 5%) di farina con INFIBRA VIVA.

Toasted mix of wheat flour (wheat flour, middlings, wheat bran, wheat germ), toasted wheat germ.

Available in package of 5 and 25 kg.

RECOMMENDED USE: to substitute 3% (Max 5%) of the total flour with INFIBRA VIVA.

INFIBRA VIVA GERME DI GRANO TENERO TOSTATO

Germe di grano vitale estratto direttamente dalla macinazione, stabilizzato mediante trattamento termico.

Confezioni da 5 e 25 kg, barattolo da 400g o 250g.

MODALITA' D'USO: si consiglia di sostituire dal 1 al 3% di farina con INFIBRA VIVA GERME DI GRANO.

Wheat germ extract directly from the milling, stabilized by heat treatment.

Available in package of 5 and 25 kg, 400g jar or 250g

RECOMMENDED USE: to substitute 1-3% of the total flour with INFIBRA VIVA WHEAT GERM.



FARINE SELEZIONE DENTI

FSD – FARINE SELEZIONE DENTI

Una gamma di farine tipo 0 e 00, appositamente realizzate per ogni specifico utilizzo casalingo. Disponibili in formato da 1kg e 5kg.

A range of flour “type 0” and “00”, precisely developed for each specific home use, available in package of 1kg and 5kg.

PANE/BREAD

DOLCI/SWEETS

PIZZA/PIZZA

SEMOLA DI GRANO DURO/SEMOLINA

PASTA FRESCA/FRESH PASTA

MANITOBA/MANITOBA

POLVERINA/POLVERINA

FRITTODORO/FRITTODORO



Sacchi da/Sacos de
1 Kg - 5 Kg

**FARINA
SENZA GLUTINE**
GLUTEN FREE

FARINA FREE – SENZA GLUTINE

Farine e miscele senza glutine studiate e testate per ogni specifico utilizzo.

Disponibili nel formato da 3kg e da 1kg, nelle varianti:

PASTA

PIZZA

TORTE

LIEVITATI

PANE

SEMI

FARINA FREE - GLUTEN FREE

Flours and mixes without gluten, developed and tested for each specific use. Available in package of 3kg and 5kg

PASTA

PIZZA

CAKES

LONG RISING PRODUCTS

BREAD

PRODUCTS WITH SEEDS



Sacchi da/Package of
1 Kg - 3 Kg



DENTI
DENTI 
FARINE, NATURALMENTE.

Tel. +39 0522 350085
Fax.+39 0522 350400
info@molinodenti.it
shop@molinodenti.it